

früher „Der Ostmärker"
Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.
Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 22 Bydgoszcz, 28. Mai Bromberg 1939

Die Zuckerrübenpflege.

Von Diplomlandwirt Dr. W. Engelbart, Berlin.

Die Zuckerrübe ist, wie alle Hackfrüchte, eine arbeitsintensive Frucht. Es müssen deshalb Mittel und Wege gefunden werden, die Handarbeit so weit wie möglich zu ersparen und durch Maschinenarbeit zu ersetzen. Bei der Ernte ist dies bereits weitgehend gelungen. So ist es möglich, den Arbeitsaufwand beim Gespannroden um 40—50 v. H., bei kombinierten Köpf-, Rode- und Sammelmaschinen sogar um 80—85 v. H. herabzudrücken. Ein wichtiges Problem ist noch die Rübenpflege, bei den bisher üblichen Verfahren ist der Handarbeitsaufwand sehr groß. Eine Umstellung ist hier nicht so leicht möglich wie bei der Ernte, unzweckmäßige Pflegeverfahren können den Ertrag stark herabsetzen.

Zweimaliges Blindeggen vernichtet Unkraut und erspart Arbeit.

Der Arbeitsaufwand bei der Rübenpflege läßt sich schon wesentlich herabsetzen, wenn die Bestellung richtig vorgenommen wird. Der Acker muß bekanntlich gesetzt und fest sein, nur die oberste Schicht wird vor der Aussaat gelockert. Üblich ist die Drillsaat, 4 Zentimeter tief, besonders wertvoll sind Druckrollen, die Drillreihen werden durch Zustreichketten oder -bügel wieder zugezogen. Durch Druckrollen erzielt man eine gleichmäßige Tiefenlage der Rübenkerne. Auf diese Weise haben wir die Möglichkeit, den Acker bis zum Auflaufen blind zu eggen. Sehr wichtig ist aber die richtige Auswahl der Egge, die Zinken dürfen nicht zu tief gehen. Besonders bewährt hat sich die Netzegge, auch unter dem Namen Unkrautstriegel bekannt. Das Eggen darf nicht in Richtung der Drillreihen erfolgen, sondern halbschräg oder im rechten Winkel. Zweimaliges Blindeggen vernichtet sehr viel Unkraut und erspart spätere Handarbeit. Leider wird diese Pflegemaßnahme noch längst nicht genügend angewendet. Manche Betriebe gehen sogar weiter und geben noch einen Eggenstrich kurz vor dem Verhacken. Bei richtiger Anwendung sind die Pflanzenschäden nicht groß, dieses Verfahren ist jedoch nicht für alle Verhältnisse zu empfehlen.

Bessere Rüben durch Verkrehlen.

Zu den wichtigsten Pflegemaßnahmen gehört das Verhacken und Verziehen. Das Verhacken ist nicht schwierig, wichtig ist aber die richtige Auswahl der Hacke. Wie überall, so verdient auch hier die Ziehhacke gegenüber der Schlaghacke den Vorzug. Das Verziehen selbst stellt größere Anforderungen an die Handfertigkeit, die Leistung hängt sehr von der Güte der Verhackarbeit ab. Eine wesentliche Arbeitsersparnis ist durch das Verkrehlen möglich, mit dem beide Arbeiten in einem Arbeitsgang erledigt werden können. Das Verkrehlen wird so vorgenommen, daß 3—4 Schläge quer durch die Reihe ausgeführt werden, mit dem Krehlblattenden werden die Büschel verkleinert und mit der freien Hand verzogen. Die Arbeitsersparnis ist erheblich, man erspart praktisch einen ganzen Arbeitsgang, nämlich das Verhacken. Verkrehlte Rübenschläge weisen einen wesentlich besseren Bestand auf, es ist



dies weiter nicht verwunderlich, da Pflanzenschädigungen bei dieser Arbeitsweise nicht erfolgen. Die Rübenpflanzen bleiben völlig unberührt stehen, im Gegensatz zum Verziehen, wo die Wurzelballen gelockert und Stengelteile geknickt werden. Voraussetzung ist jedoch richtiges Ausdrillen der Rüben, die Saatmenge darf nicht zu groß sein, man muß dafür Sorge tragen, daß die Pflanzen nicht zu dicht in der Reihe stehen. Im Gegensatz zum Verhacken muß mit dem Ver-

krehlen sehr zeitig begonnen werden, sobald das dritte und vierte Blatt gebildet wird.

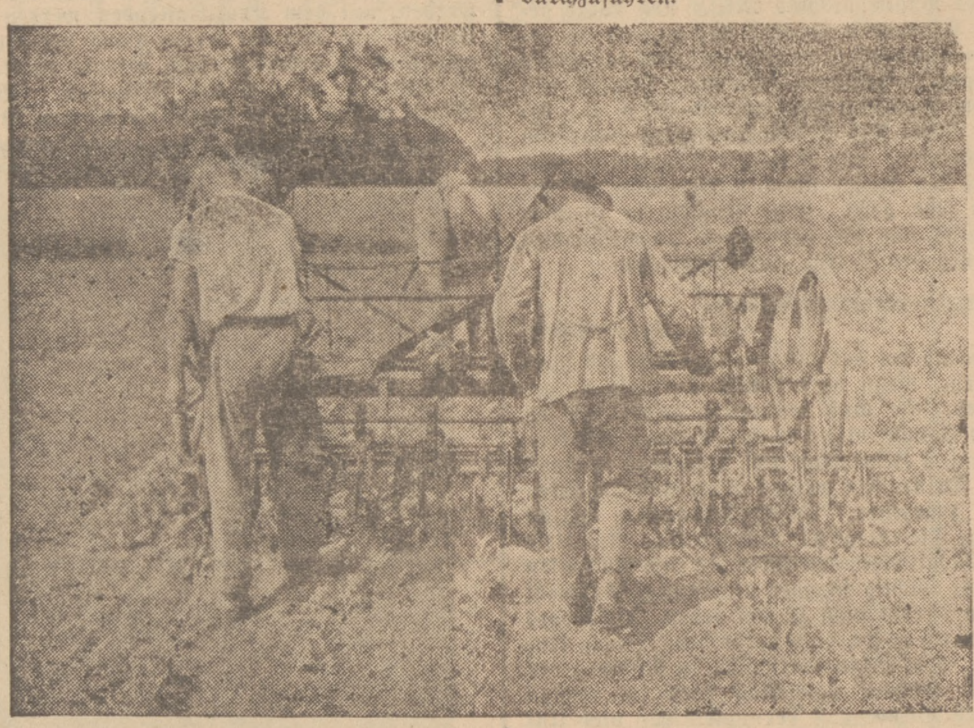
Trotz dieser großen Vorzüge hat sich das Verkrehlen noch längst nicht überall einbürgern können. Der Grund liegt darin, daß Neuerungen allgemein eine ganze Zeit brauchen, bis sie sich durchsetzen, beim Verkrehlen kommt noch hinzu, daß diese Arbeit recht schwer und infolgedessen wenig beliebt ist. Wir werden heute aber nicht darum herumkommen, uns mit diesem Verfahren eingehender zu beschäftigen. Vor allem kommt es darauf an, durch entsprechende Gestaltung der Löhne einen Ausgleich für die schwere Arbeit zu bieten. Es geht nicht an, die bisherigen Lohnsätze für das Verhacken und Verziehen einfach für das Verkrehlen zu übernehmen, wie kürzlich auch Diplom-Landwirt Conia vom Reichsnährstand sehr richtig ausführte.

Maschinelles Querverhacken bringt keine Vorteile.

Vielfach wird heute erörtert, ob das Handverhacken durch maschinelles Querverhacken ersetzt werden kann, da man sich hiervon eine weitgehende Arbeitsentlastung verspricht. Wie einwandfreie Versuche erwiesen haben, ist das jedoch nicht der Fall. Die Arbeitsersparnis durch Fortfall des Handverhackens ist natürlich sehr groß, dagegen wird das Verziehen wesentlich erschwert, so daß die Ersparnisse hier restlos wieder zugelegt werden müssen. Bei ungünstiger Witterung wachsen die maschinell verhackten Rüben leicht wieder an, die weitere Pflege wird ganz bedeutend erschwert. Die Abweichungen sind auch so groß, daß das Ausroden der Rüben schwierig wird und nur unter Ernteverlusten möglich ist. Man wird das maschinelle Querverhacken allenfalls dann anwenden können, wenn ein rechtzeitiges Verhacken der Rüben von Hand aus Mangel an Arbeitskräften völlig unmöglich ist.

Das Ideal der Rübensaat würde die Einzelsaat sein, um das Verhacken völlig zu ersparen. Leider sind die Dibbelmaschinen heute noch so unvollkommen, daß sie als einwandfreies Säverfahren nicht in Betracht kommen. Versuche haben gezeigt, daß Fehlstellen bis zu 25 v. H. in Kauf genommen werden müssen. Es muß aber Aufgabe der Technik sein, möglichst bald Dibbelgeräte zu schaffen, die das Saatgut mit 100prozentiger Genauigkeit aussäen. Dabei ist es zweckmäßiger, die Körner in einem 4 bis höchstens 5 Zentimeter langen Strich auszulegen, als in einem Knäuel, wodurch das Verziehen erschwert wird. Wenn es gelingt, durch einwandfreies Arbeiten der Dibbelmaschinen einen Einzelstand der Pflanzen zu erreichen, dann wird auch das Verkrehlen wesentlich erleichtert. Diese Arbeit braucht dann nicht mehr in gebückter Stellung vorgenommen zu werden, das Verkrehlen ist dann mit langem Stiel und in aufrechter Haltung möglich.

Bei der Dibbelsaat haben sich schwerwiegende Mängel durch die Hufritte der Pferde gezeigt. Ein hoher Anteil der Fehlstellen ist darauf zurückzuführen, wie einwandfreie Versuche gezeigt haben. Eine wichtige Aufgabe ist deshalb die Verwendung motorisierter Vorderwagen an Drill- und auch an Hackmaschinen. Motorisierte Drillmaschinen haben bisher noch nicht sehr viel Freunde finden können, für den Zuckerrübenbau sind sie jedoch außerordentlich wichtig, ebenso wie die motorisierte Hackmaschine. Ohne Einsatz dieser Maschine wird sich eine arbeitsparende Rübenpflege auf die Dauer nicht ermöglichen lassen, vielleicht wird man in naher Zukunft sogar dazu kommen, alle Arbeiten auf den Rübenfeldern, von der Aussaat bis zur Ernte, ohne Einsatz von Gespanntieren durchzuführen.

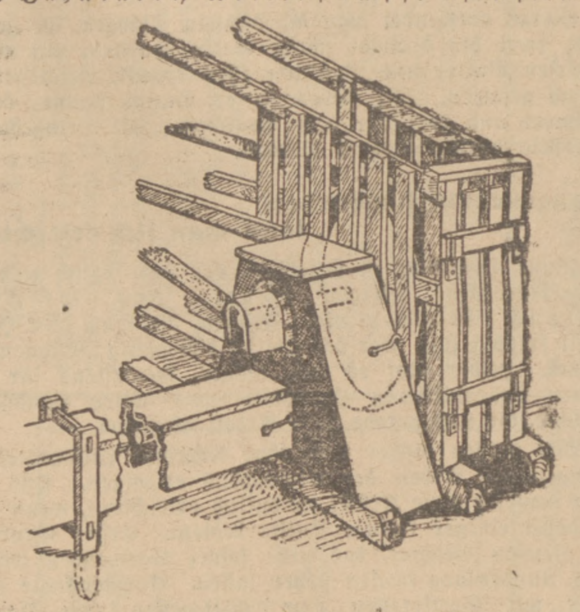


Landwirtschaftliches.

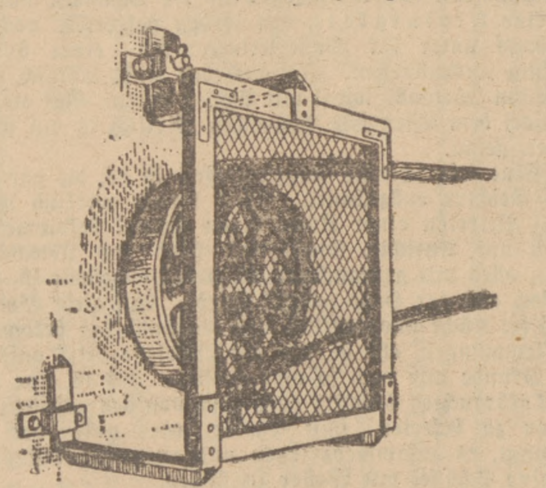
Aufstellung von Schrotmühlen.

Beim Kauf einer Schrotmühle hat man sich nicht nur darüber schlüssig zu werden, welche Leistung die Maschine haben muß, sondern es sind noch weitere wichtige Überlegungen anzustellen, da sonst Ärger und unnötige Geldausgaben, wenn nicht gar Unfälle, die unausbleibliche Folge sind. Eine wichtige Frage ist, soll die Maschine ortsfest eingebaut werden, oder ist es infolge schlechter Raumverhältnisse erforderlich, sie z. B. auf der Tenne, d. h. ortsveränderlich, aufzustellen. Es ist einleuchtend, daß es von großem Vorteil ist, die Maschine ortsfest aufzubauen. Sie kann dann auf einem festen Sockel so aufgestellt werden, daß die Zuführung des Mahlgutes bequem erfolgen kann (am besten durch einen Schütt-Trichter von dem darüber liegenden Stockwerk aus) und die Fortschaffung des Schrotes (Anhängung der Säcke) leicht möglich ist. Bei ortsfesten Maschinen muß man beim Kauf aber wissen, woher die Antriebskraft kommt. Erfolgt der Antrieb über eine Transmission von einem vielleicht auf dem Hof oder in einem anderen Raum stehenden Motor, so muß die Schrotmühle mit einer Ausrückevorrichtung versehen sein, die wohl am häufigsten aus einer Fest- und Losscheibe besteht. Ein derartiger Ausrücker kann nur in Fortfall kommen, wenn die Antriebsmaschine in der Nähe der Schrotmühle selbst steht und somit von dem Bedienungsmann übersehen werden kann. Es kann also niemand etwa einschalten, wenn an der Schrotmühle geölt, gereinigt oder sonstwie gearbeitet wird. Die Riemenscheibe ist so abzudecken, daß niemand zwischen die Speichen geraten kann. Am zweckmäßigsten ist es, die Schrotmühle mit der Riemenscheibe an die Wand zu stellen. Sonst ist die Riemenscheibe durch eine kräftige Verkleidung abzudecken. Der Riemen ist seitlich abzusperren, und wenn er über Stellen führt, die begangen werden

können, auch mit einem Brett zu unterfangen. Die Verkleidungen müssen, damit sie wirklich einen Schutz darstellen, möglichst kräftig und auch praktisch ausgeführt werden. Zum Auf- und Ablegen des Riemens muß die Riemenscheibe zugängig sein. Man wird daher die Schutzverkleidung klappbar ausführen, aber so, daß sie nach Auflegen des Riemens von selbst wieder in die richtige Lage zurückklappt. Sie muß auch genügend dicht ausgeführt werden, damit Schaufelstiele usw. nicht hindurchgeraten und Unheil anrichten können. Verkleidet müssen selbstverständlich auch alle Zahnräder, Wellenstümpfe usw. sein.



Ortsveränderliche Schrotmühlen werden in der Regel von einem Motor in dem gleichen Aufstellungsraum betrieben. Es braucht dann keine Fest- und Losscheibe sich an der Mühle zu befinden. Wichtig ist es aber, daß die ortsbewegliche Maschine leicht transportiert werden kann. Somit ist es praktisch, sie auf eine Schleife zu setzen, oder Rollen oder zum mindesten Tragösen anzubringen, in die Stämme zum leichten Tragen eingesteckt werden können. Diese Vorrichtungen wird man am



besten durch die Werkstatt des Händlers anbringen lassen. Weiter ist es von Wichtigkeit, darauf zu achten, daß eine Verkleidung der Riemenscheibe an der Maschine ist, und sie auch von dem Fachmann gleich entsprechend den Antriebsverhältnissen ergänzen zu lassen, da vielfach die richtige Anbringung der Schutzvorrichtungen in den Betrieben große Schwierigkeiten macht. Es gilt für sie selbstverständlich das gleiche, was oben gesagt ist, sonst sind sie hinderlich und liegen bald unbenutzt in der Ecke.

Oft treten bereits Unfälle mit der Schrotmühle ein, wenn sie auf den Hof gebracht wird. Beim Abladen wird vielfach nicht mit der erforderlichen Vorsicht vorgegangen. Es werden die Ladebäume zu schwach bemessen oder nicht richtig befestigt. Oft werden die Gewichtsverhältnisse der Schrotmühle nicht beachtet. Die Schrotmühle kommt dann beim Abladen ins Kippen, stürzt herunter und zerbricht, wenn nicht gar Personen dadurch zu Schaden kommen. Die richtige Wahl der Drehzahl sollte eigentlich selbstverständlich sein. Oft werden aber leider Unfälle durch Zerspringen der Mühlsteine gemeldet, die darauf zurückzuführen sind, daß die Antriebsgeschwindigkeit z. hoch war. Eine bekannte Unfallursache ist auch das Greifen in die Schütt-Trichter, Beobachtungsfenster und Ausläufe, um Verstopfungen und Mahlreste zu beseitigen.

Obst- und Gartenbau.

Winke zur Rettichkultur.

Alle Mai-, Sommer-, Herbst- und Winterrettiche begehren einen Boden von alter Kraft, von bester, lockerer, tiefer, durchlässiger Art, keinen kalten, schweren, zähen Boden, aber leichten, warmen. Frischer Stallmist oder Jauche paßt dem Rettich nie, da schießt er gerne aus, wird im Geschmack scharf, bissig, fast ungenießbar. — Anfang April sät man die leichten Mairettiche; ab Anfang Juni kommt der Sommerrettich zur Aussaat und ab Juli kommen die Herbst- und Winterrettiche an die Reihe. Man steckt die Samen 2—3 Zentimeter tief in die Rillen von 15—30 Zentimeter Abstand. Je früher die Rettiche reifen, desto enger, je später — die Herbst- und Winterrettiche — desto weiter läßt man die Abstände, 20—50 Zentimeter. Gerade bei diesen steckt man 4 Körner und läßt später ein Stück. Pro Quadratmeter benötigt man ½ Gramm Samen. Für den Erfolg sind zwei Arbeiten von hoher Bedeutung: 1. das Gießen und 2. der Kampf gegen den Erdfloh. Das Gießen sorgt dafür, daß die Rettiche nicht hart und holzig werden und nicht in Samenstengel schießen. Der Erdfloh wird durch das Gießen schon vertrieben. Das besorgt auch das Streuen von Sand, Tabakstaub, Asche und Kalkstaub. Die Winterrettiche können in Gruben oder im feuchten Sand im Keller aufbewahrt werden. Dabei müssen die Außenblätter fortfallen, die Herzblätter aber müssen bleiben. Ein Wintergericht aus kalten, geriebenen Kartoffeln und Rettichen 6:1 und Zwiebeln, Essig, Öl, Salz und Pfeffer ist äußerst bekömmlich.

J. Groß.

Nach dem letzten Spargelstechen.

Der Spargel, dessen erste Triebe als schmackhaftes und sehr begehrtes Gemüse vor dem Durchbrechen der Bodenoberfläche geerntet werden, muß im Anschluß an die Ernte weiterhin sorgfältig gepflegt und sofort kräftig gedüngt werden. Dies leuchtet ohne weiteres ein, wenn man bedenkt, daß die mehrere Wochen lang andauernde Wegnahme der sich immer wieder neu bildenden Sprosse zu einer starken Erschöpfung des Wurzelstockes dieser Pflanze geführt hat. Wenn wir im kommenden Jahr wieder mit nennenswerten Spargelerträgen rechnen wollen, dann muß also den Wurzelstöcken so früh wie möglich Gelegenheit gegeben werden, Nährstoffreserven für die nächstjährige Ernte zu sammeln.

Dazu verhilft zunächst einmal eine reichliche Nährstoffversorgung, außerdem aber auch eine sorgfältige Pflege der Spargelbeete, die neben der Unkrautbekämpfung vor allem dafür zu sorgen hat, daß der Pflanze genügend Wasser zur Verfügung steht und daß sie nicht von Schädlingen befallen wird. Man darf nämlich nicht übersehen, daß sich die besten Spargelanlagen meist auf armen und trockenen Sandböden befinden und daß durch das wiederholte Aufklopfen der Dämme, die zudem noch eine größere Oberfläche haben, als ein eben daliegender Acker, viel Bodenwasser verdunstet wird. Zur Verbesserung der wasserhaltenden Kraft des Bodens und gleichzeitig zur Belebung der Bodenflora ist deshalb zunächst eine alle 2—3 Jahre wiederkehrende Düngung mit etwa 300 dz/ha eines abgelagerten und gut verrotteten Stallmistes zu verabfolgen. Dieser wird am besten unmittelbar nach dem letzten Spargelstechen zwischen die Spargelbeete gepackt und durch das Einebnen der Dämme mit Boden zugedeckt.

In Betrieben, die keine Viehhaltung haben, wo also die Beschaffenheit von Stallmist Schwierigkeiten bereitet, hat man vielfach auch mit Torfkompost und käuflichen Humusdüngern gute Erfahrungen gemacht. In diesem Zusammenhang sei noch erwähnt, daß die Verwendung von Jauche oder Fäkaldünger im Spargelbau nicht erwünscht ist, da hierdurch erfahrungsgemäß Geschmack und Haltbarkeit un-

günstig beeinflußt werden. Die hohen Nährstoffansprüche des Spargels können allerdings durch die Stallmistdüngung nicht voll befriedigt werden. Deshalb ist es notwendig, alljährlich zusätzlich noch Handelsdünger zu verabfolgen. Auch dies muß sofort nach der letzten Spargelernte geschehen, und zwar am besten, bevor die Dämme auseinandergezogen werden. In Anbetracht des leichten Bodens, der oft auch unter Kalkmangel leidet, werden vielfach neben einer entsprechenden Kalkung Düngergaben in Höhe von 60—80 kg/ha Reinstickstoff, 50—80 kg/ha reine Phosphorsäure und etwa 100—150 kg/ha Reinkali gegeben. Da diese verhältnismäßig großen Düngermengen auf einmal ausgestreut werden müssen, sind im letzten Jahr viele Betriebe mit ausgedehnterem Spargelbau der Arbeitsersparnis wegen dazu übergegangen, Volldünger, beispielsweise Nitrophoska, zu verwenden. Und zwar werden hiervon, je nachdem, ob der Spargel im gleichen Jahr Stallmist erhält oder nicht, 5—7 dz/ha verabfolgt.

Geflügelzucht.

Die Soorkrankheit beim Geflügel.

Die Seuche bricht meist bei Tieren im Alter von 14 Tagen bis 4 Wochen aus; bei älter gewordenen Tieren verläuft sie gutartig. In der Regel entwickeln sich die Jungen bis zu 14 Tagen gut, dann bleiben die Alten mit gefülltem Kropf sitzen, während bei den Jungen sich die krankhaften Veränderungen auf der Schleimhaut bilden. Der Tod der Tiere erfolgt wahrscheinlich durch die Unmöglichkeit, Futter aufzunehmen.

Die Möglichkeit der Ansteckung ist überall gegeben, da die betr. Schimmelpilze in der Natur sehr weit verbreitet sind. Begünstigend wirken katarrhalische Entzündungen der Schleimhäute, Unterernährung, geschwächte Konstitution und vor allem auch unsachgemäße Fütterung und Haltung der Tiere. Zur Behandlung des Leidens sind Beläge mit Jodglyzerin zu pinseln, unter Umständen nach vorheriger Entfernung der Auflagerungen. Die Beläge bilden sich zwar zunächst immer wieder, werden aber immer kleiner und lockerer. Dem Trinkwasser kann in starker Verdünnung ein Desinfektionsmittel, z. B. Creolin, zugefügt werden. Die erkrankten Tiere sind abzusondern, Stall und Stallgerätschaften sind ebenso wie bei jeder anderen ansteckenden Krankheit gründlichst zu reinigen und mit Original-Creolin zu desinfizieren. Nur gutes, einwandfreies Futter und Trinkwasser können verabreicht werden.

Dr. R. W. Lentz.

Für Haus und Herd.

Jetzt ist Spargelzeit!

Spargelsuppe.

Dazu verwendet man dünnen Spargel. Nachdem derselbe geschält und gewaschen, wird er in schräge, 5 Zentimeter lange Streifen geschnitten, mit Wasser, etwas Butter, einem kleinen Stückchen Zucker und etwas Salz weichgekocht, zuletzt mit 2 Eidottern abgezogen. Die Spargelstückchen werden in der Suppe angerichtet.

Spargel mit Eiertunke.

Der Spargel wird geschält, nach voriger Nummer gekocht, währenddessen läßt man in 1 Löffel voll Butter einen Löffel Mondamin gar werden, kocht es mit Spargelwasser zu einer dicklichen Soße, rührt diese mit einigen Eidottern ab, gibt noch ein Stückchen feine Tafelbutter dazu, 2 Löffel Essig, ein wenig Zucker, das vielleicht noch fehlende Salz und gibt die Soße über den gut abgetropften, angerichteten Spargel.

Spargelgemüse mit jungen Erbsen und Wurzeln.

Mitte Juni, wenn der Spargel von seiner Feinheit verliert, kocht man ihn wohl auch für einen größeren Familientisch, mit anderen Gemüsen gemischt, wozu sich namentlich Wurzeln und Erbsen eignen. Da nicht alle Gemüse gleichzeitig schnell weichkochen, so ist es ratsam, jedes allein mit wenig Wasser oder Bouillon und etwas Butter weich zu schmoren. Dann erst schüttet man die verschiedenen Gemüse zusammen, mischt sie gut, tut auch wohl einen halben Teelöffel voll Zucker und etwas Salz dazu, macht die Soße mit geriebener Semmelkrume sämig und schwenkt zuletzt feingehackte Petersilie durch.

Spargel in der Rohkostküche.

Spargel mit Erbsen und Tomaten.

Rohe Spargelspitzen, mit wenig Mayonnaise gebunden, werden mit ebensolchen jungen Erbsen und Tomatenscheiben in grünem Salat umlegt.

Spargel, rote Rüben und Löwenzahn.

Rohe Spargelspitzen kommen in die Mitte, geriebene rote Rüben herum. Das Ganze wird mit feingewiegten jungen Löwenzahnblättchen umkränzt, mit Salattunke gebunden.

Spargelgemüse.

Hierzu verwendet man die dünnen Stangen, welche geschält, zwei bis dreimal schräg durchgeschnitten, mit einem Stückchen Butter und Bouillon eben bedeckt, weich gekocht, schwach gesalzen, mit etwas feiner Semmelkrume durchgeschmort und kurz vor dem Anrichten mit feingehackter Petersilie durchgeschwenkt werden.

Unangenehme Hausarbeit kann man sich erleichtern.

Keine Hausfrau ist begeistert von der täglich mehrfach wiederkehrenden leidigen Arbeit des Geschirrspülens. Es gibt so viele Frauen, die sonst jede Hausarbeit freudig tun, aber das täglich Abwaschen ist ihnen ein Greuel. Leider gibt es auch bisher, wenigstens für den kleinen und mittleren Haushalt, noch keine Haushaltsmaschine, die uns gerade diese Arbeit abnähme.

Wir müssen bisher noch ohne technische Hilfsmittel die unangenehme Arbeit des Abwaschens erledigen. Und doch kann man sich diese Arbeit wesentlich erleichtern, wenn man sich dabei einiger kleiner Kniffe bedient. Erster Grundsatz ist: niemals Geschirr, das nicht sofort abgewaschen werden kann, stundenlang trocken stehen lassen. Angetrocknete Fetteller mit Speiseresten vom Mittagessen zum Beispiel brauchen dann erst wieder Zeit, um langsam aufzuweichen, ehe mit der Arbeit begonnen werden kann. Es ist für jede Hausfrau, wenn sie nicht die Möglichkeit hat, das Geschirr gleich anschließend an die Mahlzeit abzuwaschen, eine Kleinigkeit, es wenigstens in eine große Schüssel mit Wasser zu setzen.

Jede Hausfrau sollte sich merken, daß sich alles Geschirr am schnellsten reinigen läßt, solange es noch warm ist. Wenn die Hausfrau das Mittagessen in die Schüsseln füllt, so ist es eine Kleinigkeit, den soeben geleerten, noch heißen Kochtopf unter der Wasserleitung mit einer Stielbürste flüchtig auszubürsten. Ist auch das nicht möglich, so sollte man ihn jedenfalls sofort mit Wasser füllen. Auf diese Weise ist nach dem Essen das Abwaschen wirklich in ein paar Minuten getan.

Eine sehr schlechte Angewohnheit ist es, die ganze Küche mit Geschirr vollzubauen. Man könnte wirklich manchmal beim Betreten einer Küche einen Schreck bekommen, wenn Tisch und Anrichte, Stuhl und Herd und Abwaschtisch — alles, alles mit gebrauchtem Geschirr vollgestellt ist, das nur einfach aus der Hand gestellt wurde. Auf diese Weise wirkt auch die Küche unordentlich, und die Hausfrau bekommt schon Beklemmungen, ehe sie mit der „Riesenarbeit" anfängt, die im Grunde nur nach so viel aussieht. Es ist eine Kleinigkeit, gebrauchtes Geschirr ganz rasch von den gröbsten Speiseresten zu befreien (mit Papier oder unter der Wasserleitung), es zusammenzusetzen und einen Tellerstapel gleich in eine Schüssel mit Wasser zu stellen.

Besonders wichtig ist auch, daß Messer sogleich nach der Mahlzeit zumindest mit etwas Papier abgerieben werden, da oft Soßen oder Fruchtsäfte (Tomate, Essig, Zitrone, Mayonnaise) in kurzer Zeit schwarze Flecke hervorrufen, die sich nur schwer wieder entfernen lassen.

Ist das Geschirrspülen wirklich eine so unangenehme Arbeit? Ich glaube nicht, man muß sich nur die Arbeit nicht absichtlich erschweren und gerade diese Arbeit niemals verschieben, wenn sie gleich getan werden kann.

Zakład graficzny i miejsce odbioru, wydawca i miejsce wydania: Drukarnia A. Dittmanna T. z o. p., Bydgoszcz, Dworcowa 13.
Redaktor odpowiedzialny za dział redakcyjny: Arno Ströse; za ogłoszenia i reklamy: Edmund Przygodzki.
Zarządzający zakładem graficznym: Hermann Dittmann, Bydgoszcz.